

# Bakningsegenskaper hos vårvetesorter i kvalitetskornprojektet

Caroline Lindö  
Källunda Gård

[caroline@kallunda.se](mailto:caroline@kallunda.se)  
[www.kallunda.se](http://www.kallunda.se)

# KÄLLUNDA GÅRD





# Bakningskvalitet – vad är det?

Smak, doft, näring ...



# Bakningskvalitet – vad är det?

Sundhet





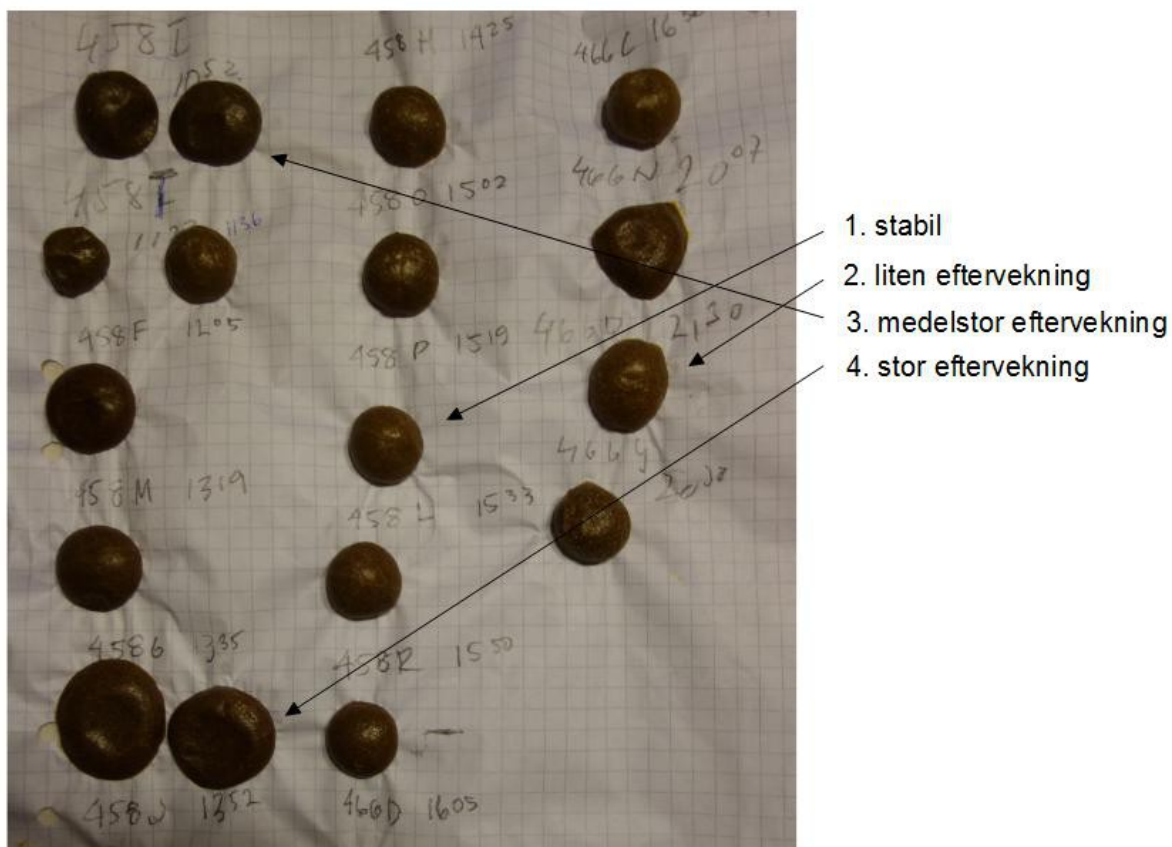
# Bakningskvalitet – vad är det?

## Falltal



# Bakningskvalitet – vad är det?

## Gluten: mängd och kvalitet





# Uppdraget

- 40 kornprover: 20 sorter på två platser
- Våtglutenanalys
- Provbakning med surdeg



# Metoder





# Bakningsmetod

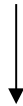
sammalet mjöl 50%

siktat mjöl 50%

surdeg

vatten

salt



Degmognad 3-4 timmar i rumstemperatur



Jäsning i korgar i kylskåp över natt



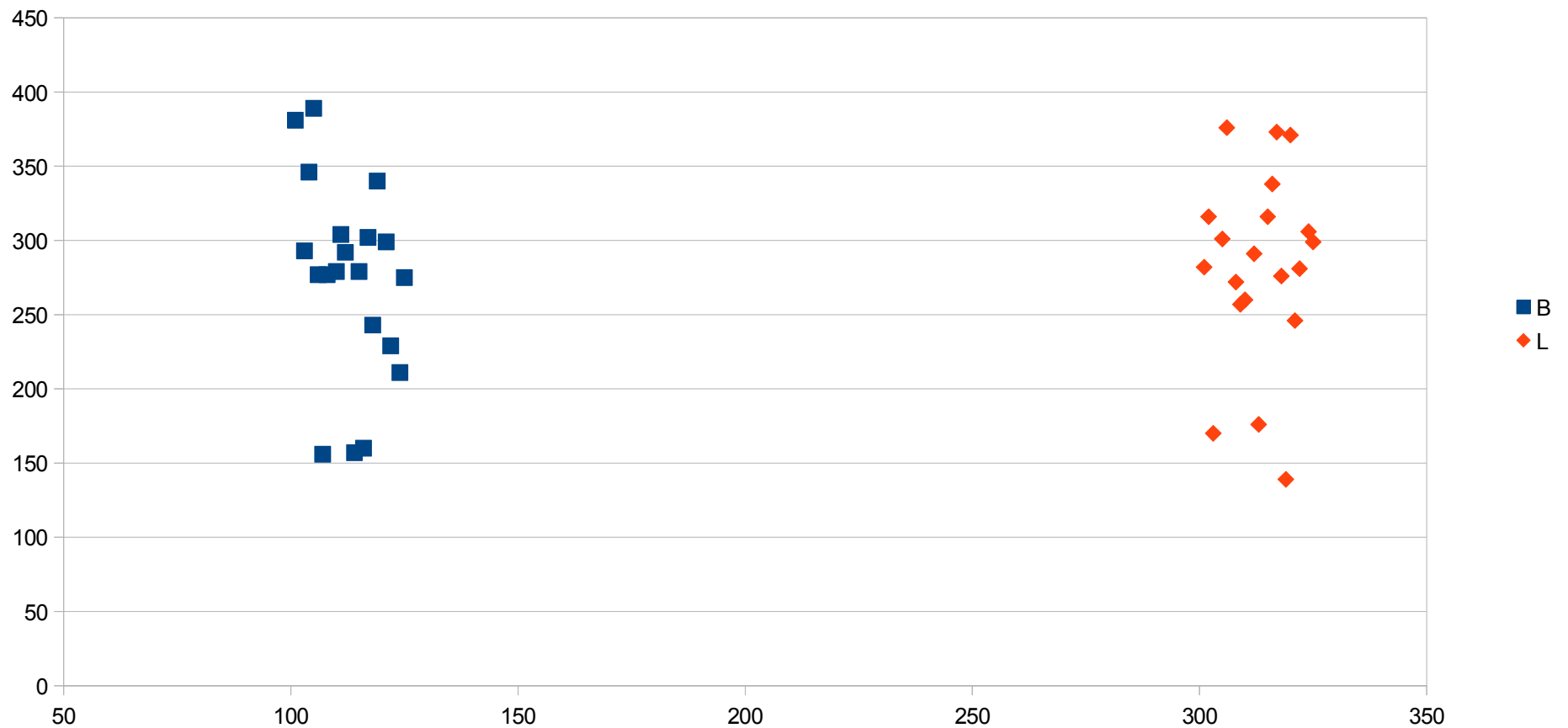
Avbakning på sten 250 grader 35-40 minuter

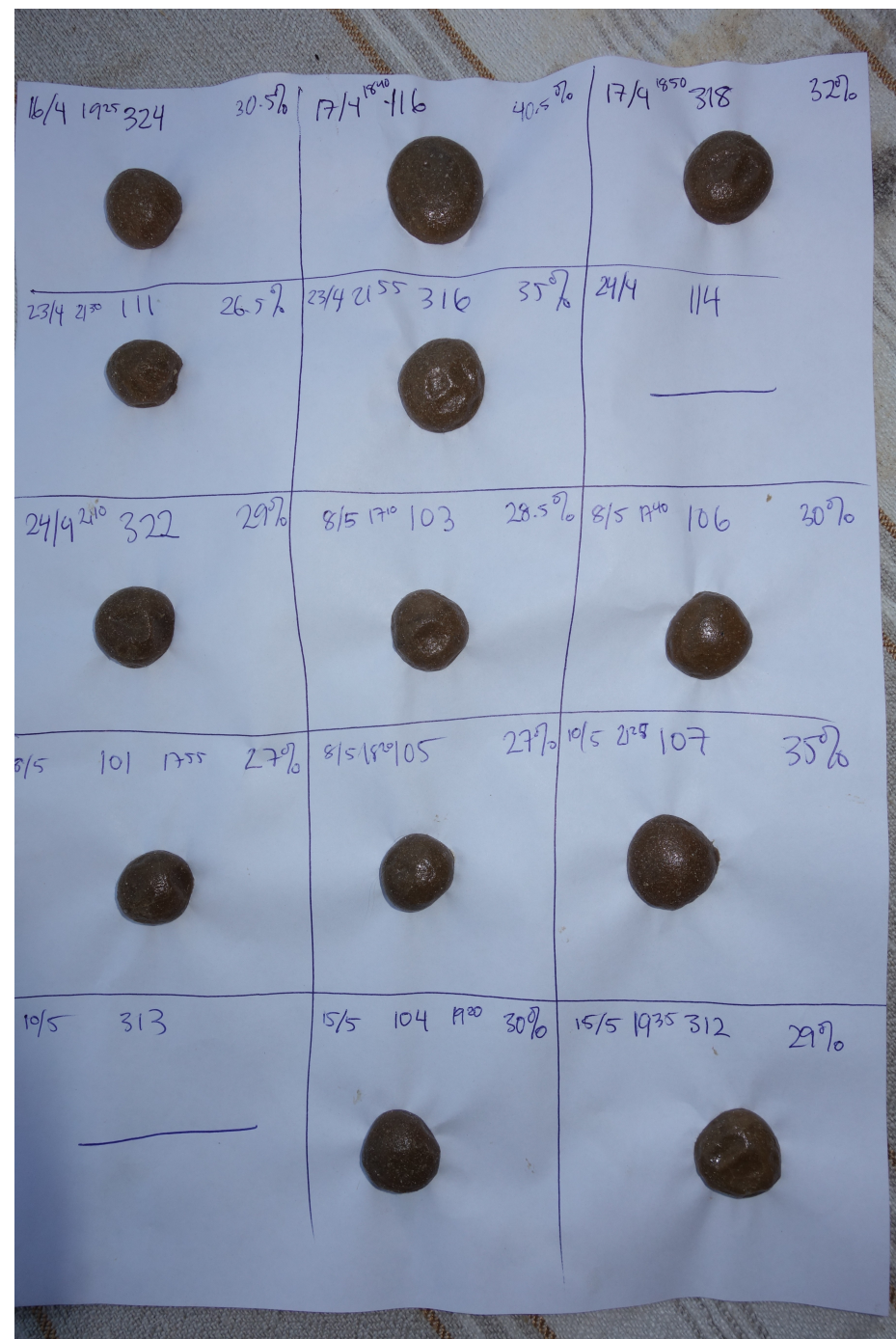
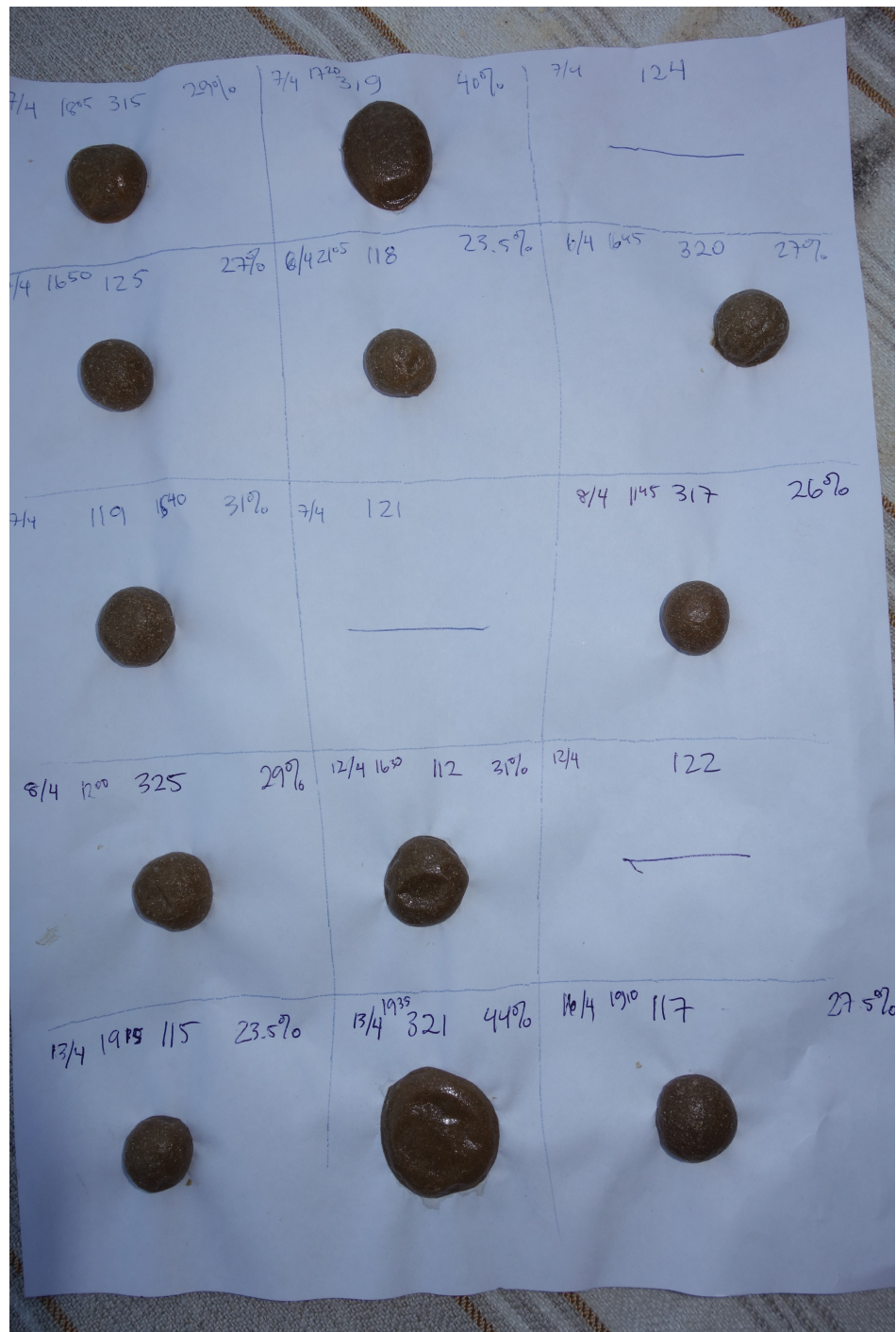
# Resultat



# Falltal och plats

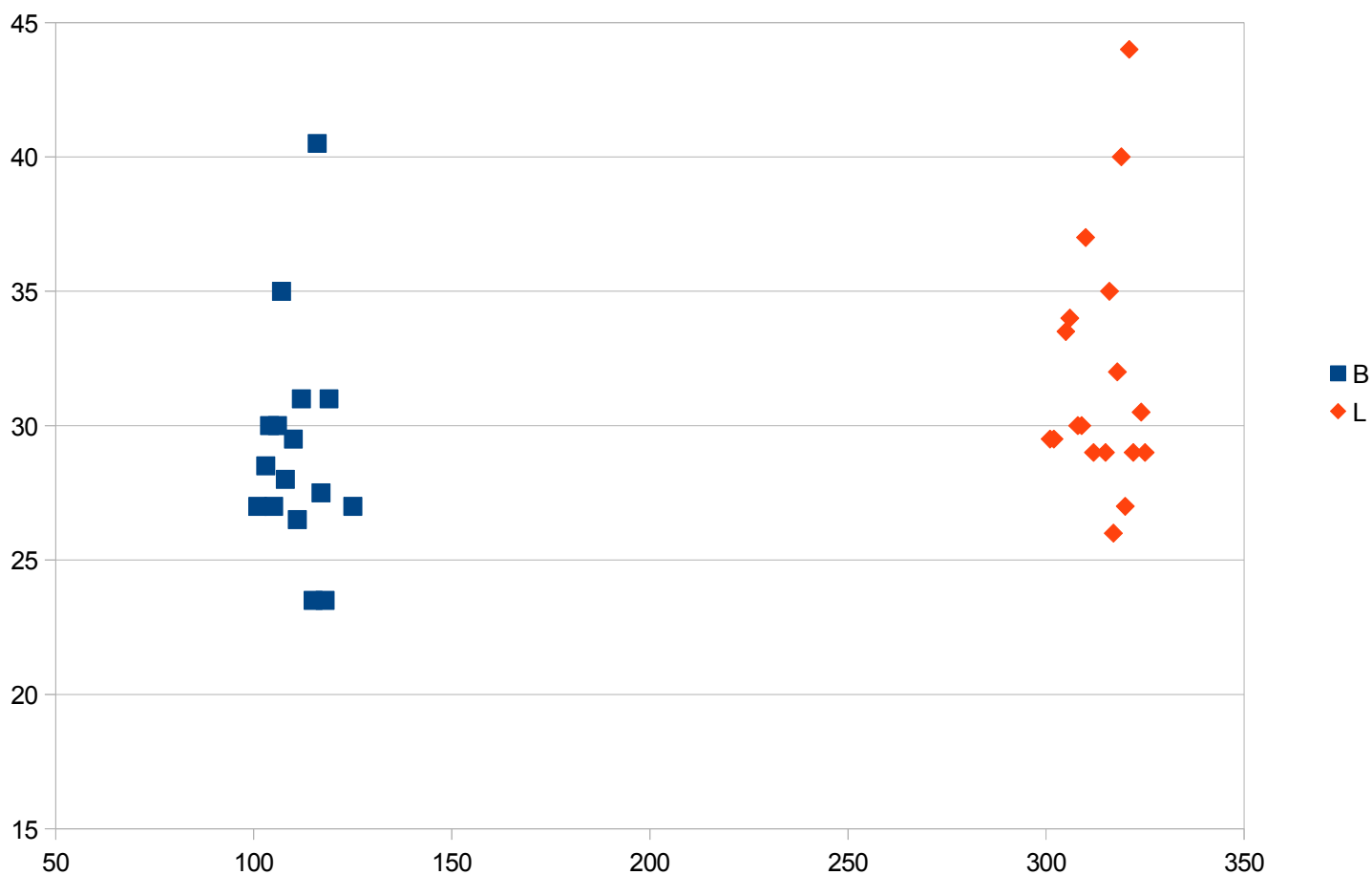
Falltal per plats





# Glutenmängd och plats

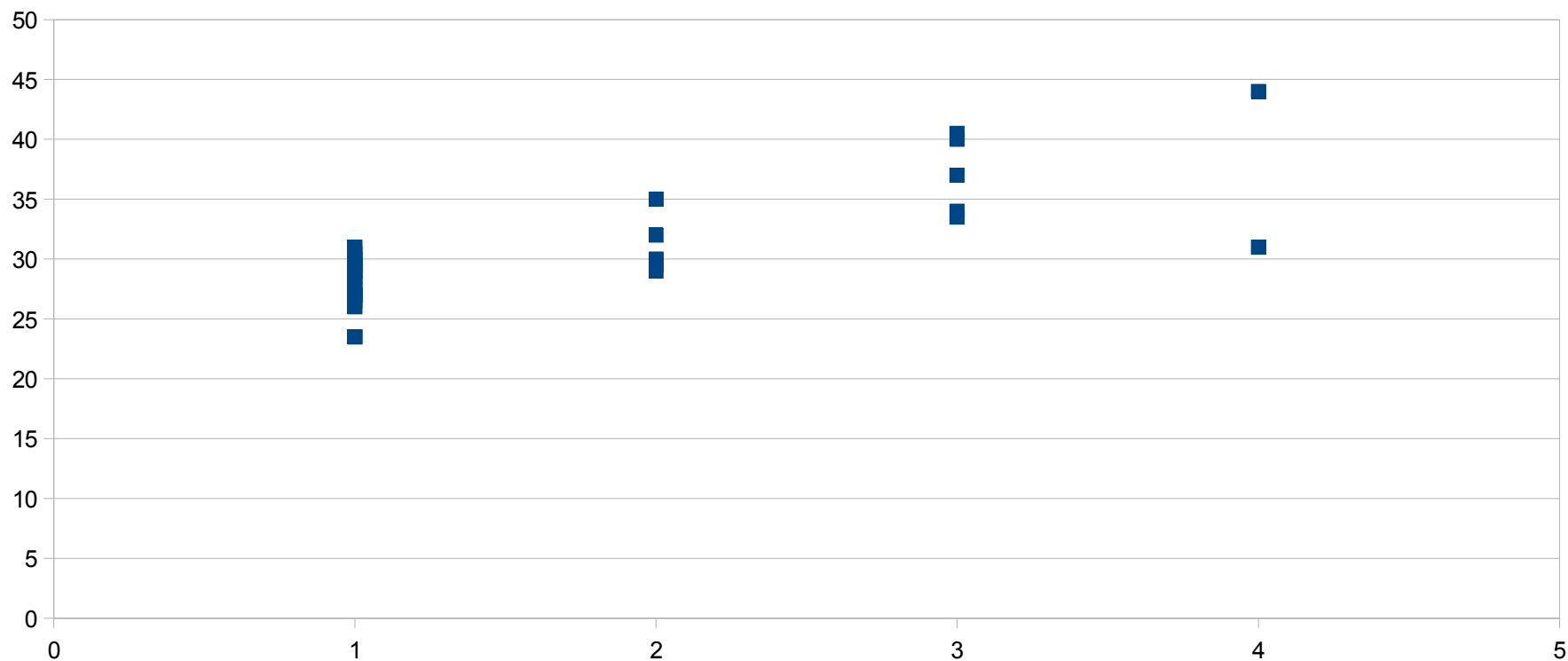
Våtgluten per plats





# Gluten: mängd vs stabilitet

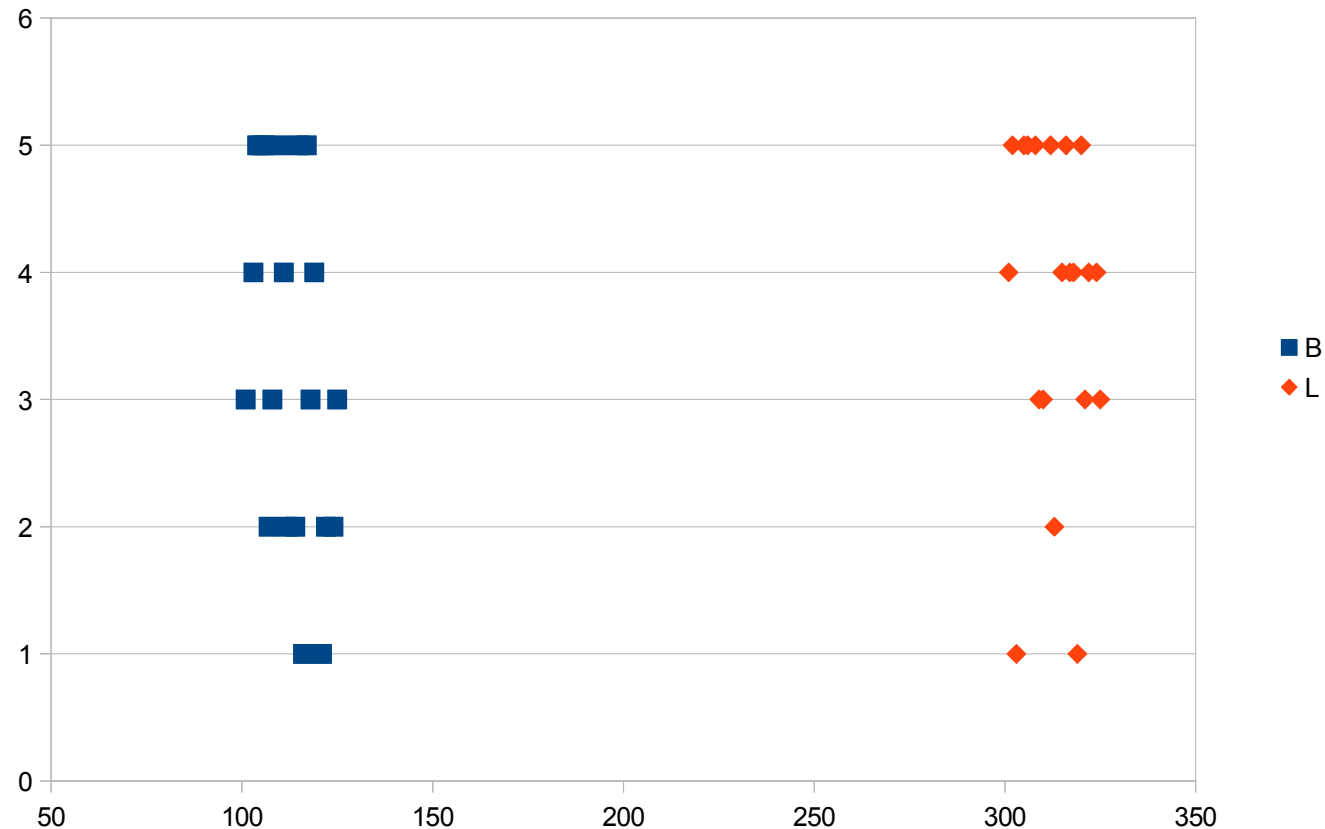
Våtgluten% vs glutenstabilitet



Analys

# Karakter och plats

Karakter per plats

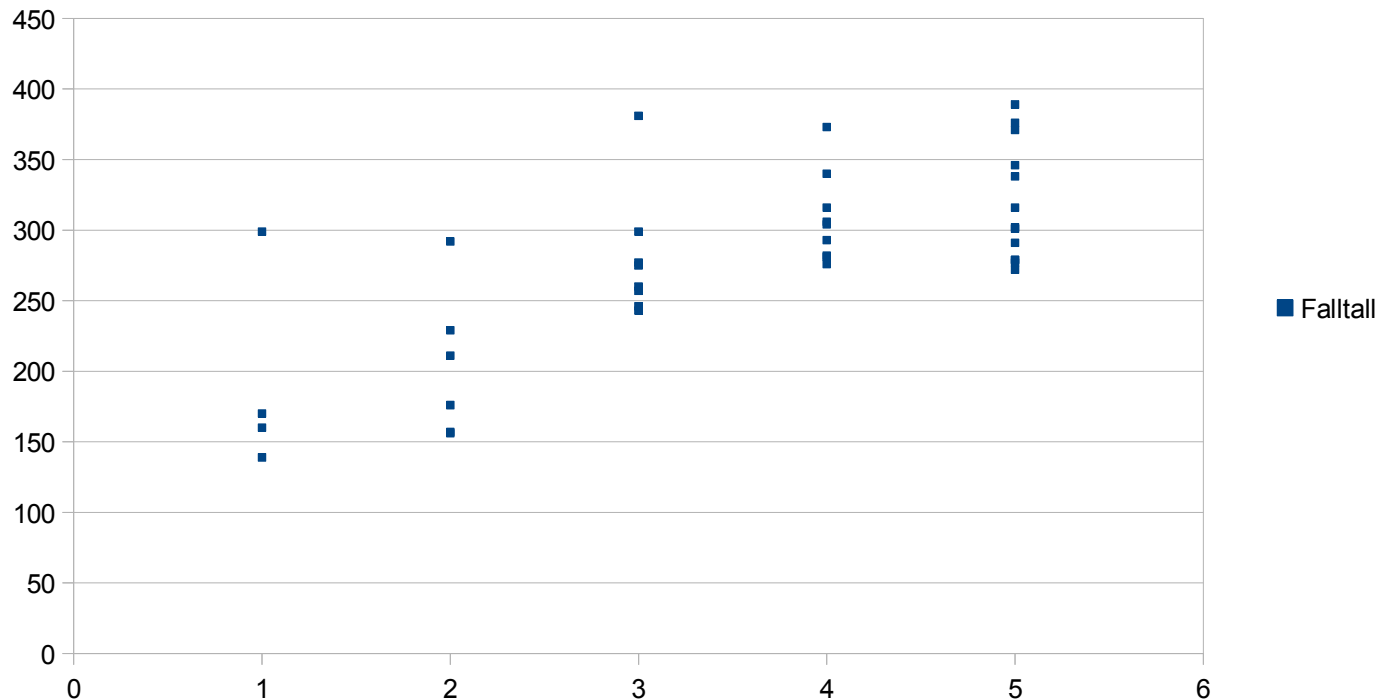


- Fördelning 1:4 st, 2: 6 st, 3: 8 st, 4: 9 st, 5: 13 st
- 30/40 prover karakter 3 eller högre



# Karakter och falltal

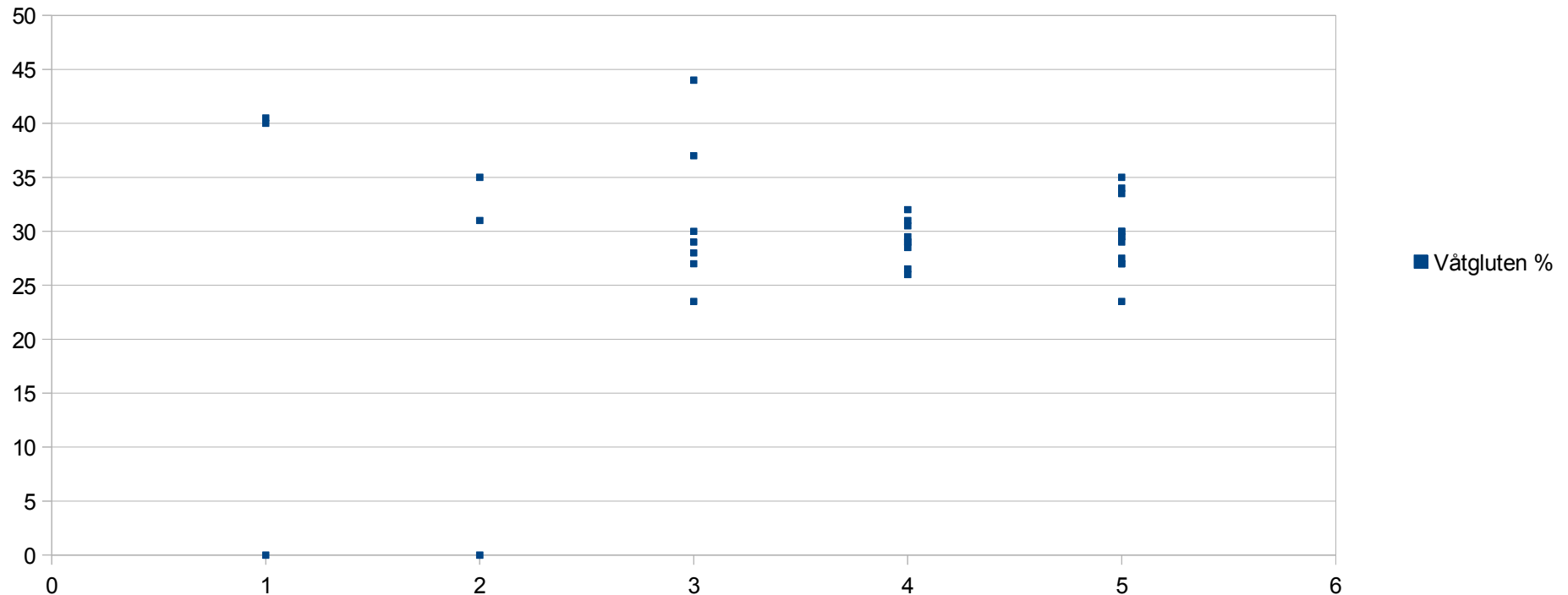
Falltal och karakter



- Falltal under 230 gav degigt bröd eller degrand i botten
- I övrigt är inte högt falltal lika med goda bakningsegenskaper
- Två prover med falltal över 230 var degiga eller med degrand

# Karakter och glutenmängd

Glutenmängd och karakter



- Prover med icke-tvättbart gluten har dåliga bakningsegenskaper
- I övrigt ingen korrelation mellan glutenmängd och brödkvalitet, inte heller med glutenstabilitet

# Favoriter



GN10603



Runar